

_____ управление хлебопродуктов
_____ пункт
_____ предприятие
« _____ » _____ 20 ____ г.

Форма №40
Утверждена Госкомитетом заготовок Совета
Министров СССР от 16.04.1964 г. № 2111

УДОСТОВЕРЕНИЕ № 32 Серия 41 НСД
О КАЧЕСТВЕ МУКИ ГОСТ Р 52189-2003

Отправитель _____
Станция отправления _____
Пристань _____
Вагон № _____
Пароход - баржа (наименование) _____
Накладная № _____
Фактура _____
Вес _____ кг. Число мест _____
Местонахождение и наименование предприятия _____
Дата вывоя _____ Влажность при вывоя _____ %
Станция назначения _____
Пристань _____
Получатель _____
Особые отметки _____
М.П. _____
Начальник ОТХК
Зав. лабораторией _____
подпись разборчиво

Род муки пшеничная Сорту Е/с
Цвет белый
Вкус сладковат. мн. муки
Запах сладковат. мн. муки
Влажность 14,4 %. Зольность 58,0-61,0
Остаток на сите № _____ 43-10 %
Проход через сито № _____ %
Примесь муки из твердой пшеницы _____ %
Клейковина сырая:
Количество 28,0-29,0
Качество УРК-85-85ср
III-300с - 360с
Лаборант _____
подпись разборчиво